Manual de Instrucciones

CAFETERA DUAL

Modelo BF-CM1800

BREAK-FAST

230V ~ 50Hz 1800W

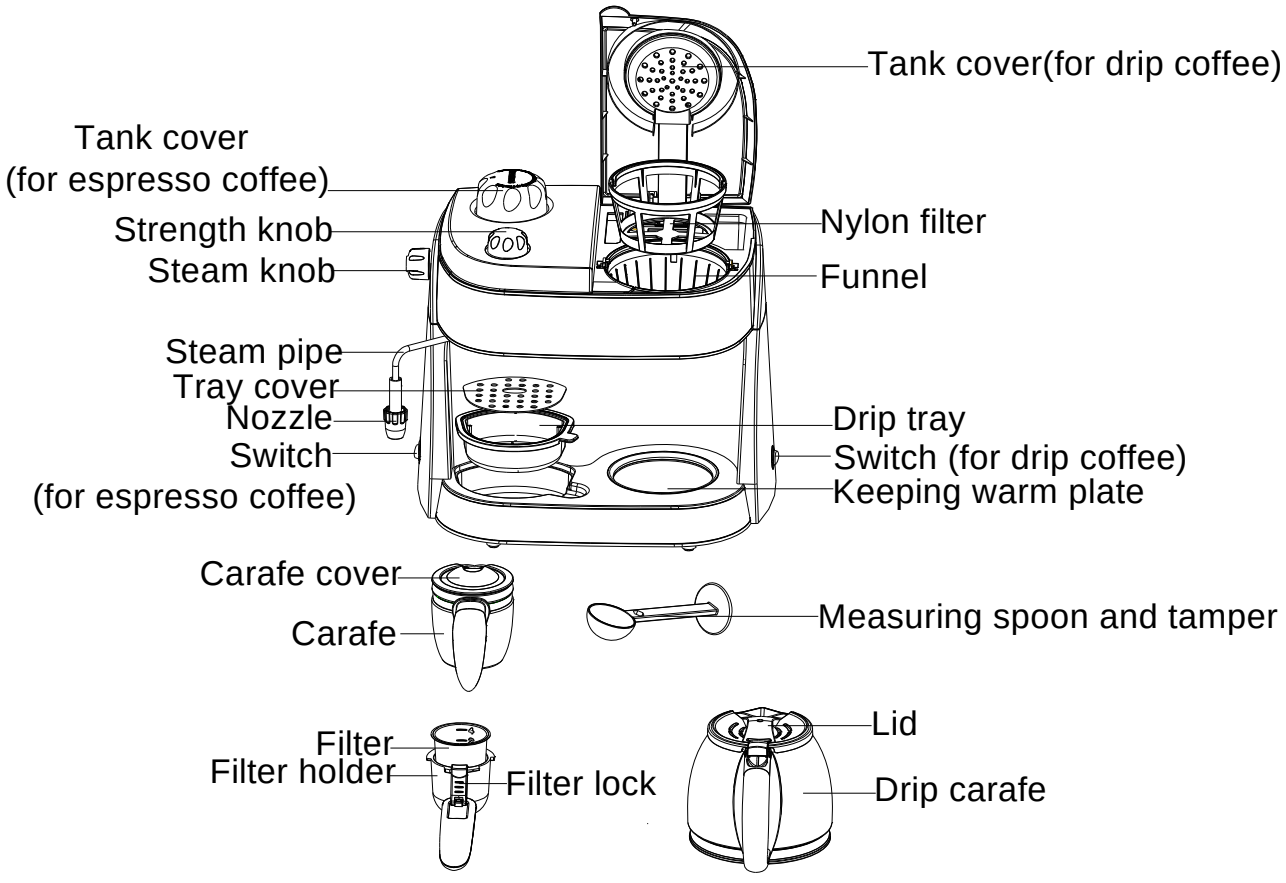
IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el artefacto debe tener en cuenta ciertas precauciones, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones
2. Antes de utilizar la cafetera, compruebe que el voltaje de la red eléctrica local coincida con el voltaje de la cafetera.
3. Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas.
4. Antes de proceder a limpiar la cafetera, ó cuando no la vaya a utilizar, asegúrese de que ésta se encuentre desenchufada de la toma de la pared y verifique que se haya enfriado antes de retirar ó anexar cualquiera de los accesorios.
5. Nunca ponga en funcionamiento la cafetera si el cable de suministro se encuentra dañado de alguna forma. Tampoco debe encenderla si la cafetera se ha caído ó funciona mal. Recuerde que cualquier tipo de reparación debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.
6. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ya que eso puede ocasionar riesgos para el usuario y puede dañar el aparato.
7. Coloque siempre su artefacto sobre una superficie plana y estable. Nunca permita que el cable quede colgando de la superficie de apoyo ni entre en contacto son superficies calientes.
8. A fin de evitar incendios y/ o problemas en el artefacto, nunca utilice la cafetera cerca de fuentes de calor, ni la coloque sobre superficies calientes.
9. Para desconectar, retire el enchufe de la toma. Siempre tome el enchufe con ambas manos y nunca tire del cable.
10. Nunca utilice la cafetera para fines que no sean los especificados en este manual. Siempre almacénela en un lugar seco.
11. Nunca deje la cafetera desatendida cuando ésta se encuentre en funcionamiento. No la deje ni al alcance de los niños ni de personas no responsables.
12. Procure no quemarse con el vapor.
13. Algunas partes de la cafetera toman temperatura cuando ésta se encuentra en funcionamiento por lo que le recomendamos nunca tocar la cafetera con la mano. Siempre utilice manoplas ó repasadores.
14. El artefacto debe contar con un cable a tierra.
15. La jarra ha sido diseñada sólo para ser utilizada con esta cafetera.
16. Nunca coloque un recipiente caliente sobre una superficie mojada ó fría.
17. Nunca utilice la jarra si se encuentra rajada ó si la manija está floja.
18. Nunca limpie la jarra con productos abrasivos ni esponjas metálicas.
19. Manipule la jarra con cuidado ya que es muy frágil.
20. Nunca ponga en funcionamiento la cafetera si no tiene agua.
21. Nunca deje la jarra vacía apoyada sobre la superficie que mantiene el café caliente ya que si la jarra vacía toma temperatura podría romperse.
22. El artefacto no ha sido diseñado para ser manipulado por menores de edad ni por personas con limitaciones físicas ó mentales. Tampoco debe ser operado por personas inexpertas, a menos que hayan recibido las instrucciones pertinentes ó estén bajo la supervisión de un adulto responsable interiorizado con el uso de este tipo de cafeteras.
23. Procure que los niños no utilicen esta cafetera a modo de juguete.
24. El artefacto ha sido diseñado sólo para ser utilizado en ambientes domésticos.
25. No utilice la cafetera al aire libre.
26. Conserve estas instrucciones para futuras referencias.

PARTES DE LA CAFETERA

Tank cover (for espresso coffee): Tapa del tanque de agua para café espresso
Strength knob: perilla para la potencia
Steam knob: perilla para el vapor
Steam pipe: tubería para la salida de vapor
Tray cover: cubierta de la bandeja
Noozle: boquilla
Switch (for espresso coffee): interruptor para café espresso
Tank cover (for drip coffee): tapa del tanque de agua (para café de filtro)
Nylon filter: Filtro de nylon
Funnel: Embudo
Drip tray: Bandeja para el goteo
Switch (for drip coffee): Interruptor para café de filtro
Keeping warm plate: Superficie para mantener la jarra caliente.
Crafe cover: tapa de la jarra
Carafe: Jarra
Filtre: filtro
Filter holder: soporte del filtro
Filter lock: traba del filtro
Measuring spoon and tamper: Cuchara medidora y nivelador de café
Lid: tapa
Drip carafe: Jarra para café de filtro



ANTES DE UTILIZAR LA CAFETERA POR PRIMERA VEZ

Para asegurarse de que la primera taza de café tendrá un sabor exquisito, debe enjuagar la cafetera con agua tibia de la siguiente manera:

1. Vierta dentro del tanque (para café de filtro) la cantidad de agua potable al nivel máximo; luego coloque la tapa del tanque. Siga los pasos 1 al 5 de la sección ¨preparación de café de filtro¨ pero sin café. Repita este procedimiento un par de veces a fin de limpiar la cafetera.
2. Vierta dentro del tanque (para café espresso) la cantidad de agua potable al nivel máximo; luego coloque la tapa del tanque. Siga los pasos 1 al 9 de la sección ¨Preparación del café espresso perfecto¨ pero sin café. Repita este procedimiento un par de veces a fin de limpiar la cafetera.

Preparación de café de filtro

1. Vierta dentro del tanque (para café de filtro) la cantidad de agua potable deseada; luego coloque la tapa del tanque.
2. Coloque el filtro de nylon dentro del embudo y asegúrese de que encastren perfectamente. De otra manera no podrá cerrar la tapa del tanque.
3. Agregue granos de café dentro del filtro de nylon con la cuchara medidora. Calcule que una cucharada de granos de café alcanza para preparar una taza de café intenso, pero puede regular la cantidad de acuerdo a su gusto.
4. Cierre la tapa del tanque y coloque la jarra para el café de filtro sobre la superficie para mantener el café caliente.
5. Coloque el enchufe en la toma, y lleve la perilla a la posición “I”, la luz indicadora se iluminará. La cafetera comenzará a funcionar. . Puede detener el funcionamiento sólo con llevar la perilla a la posición “O” en cualquier momento. La luz indicadora se apagará. Para reanudar la preparación, vuelva a presionar el botón “I”.

Aclaración: en cualquier momento, puede retirar la jarra para café espresso para servir el café, pero el tiempo no puede exceder los 30 segundos.

6. Si no apaga la cafetera, y mantiene la jarra sobre la bandeja para mantener el café caliente, éste no perderá su temperatura.

Preparación del café espresso perfecto

1. Gire la tapa del tanque de agua en el sentido contrario al de las agujas del reloj (figura 1), luego con la jarra llene el tanque con la cantidad de agua deseada.

Aclaración: Antes de llenar el tanque siempre apague el artefacto y desenchúfelo. Asegúrese de que el agua no rebalse del tanque.

2. Gire la tapa del tanque en el sentido de las agujas del reloj para cerrar el tanque (figura 1), luego gire la perilla del vapor en el sentido de las agujas del reloj (figura 2) .

Figure 1

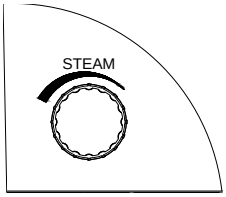


Figure 2

Figure 3

3. Coloque el filtro dentro del soporte del filtro con la cantidad de café deseada. Puede colocar café para 2 ó 4 tazas. Luego nivele el café con el nivelador que viene en la cuchara.
4. Coloque el soporte del filtro dentro de la cafetera de la siguiente manera: primero aliñe la boquilla del soporte del filtro con la boquilla para salpicaduras. Coloque la manija del soporte del filtro hacia la izquierda, y luego gire el soporte del filtro en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que la manija quede ubicada en el centro de la cafeteria. Asegúrese de que el soporte del filtro esté bien ajustado.
5. Gire la perilla para la potencia a la posición deseada: “FUERTE”、“LIVIANO” ó “VAPOR” (Figura 3), dependiendo de su gusto ó su necesidad.
6. Coloque la jarra sobre la bandeja para el goteo y asegúrese de que el centro de la tapa quede aliñado con la boquilla del soporte del filtro. Luego lleve la perilla a la posición “I”y la luz indicadora se iluminará. La preparación del café comenzará de manera inmediata y el café preparado comenzará a caer dentro de la jarra luego de 3 minutos.

Aclaración: a fin de evitar salpicaduras, no retire el soporte del filtro durante la preparación del café. .

7. Una vez finalizada la preparación del café, leve la perilla a la posición “O”. Retire la jarra de la bandeja para el goteo y sirva el café en tazas. Ahora puede disfrutar de un café espresso perfecto.

Aclaración: No deje desatendida la cafetera durante la preparación del café. Si la cantidad de café ya es la deseada ó el color comienza a aclararse gradualmente, apague inmediatamente la cafetera.

8. Antes de retirar el soporte del filtro, siempre retire la presión del tanque de agua de la siguiente manera: gire la perilla del vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj suavemente. El vapor se escapará por la tubería del vapor. Una vez eliminada toda la presión excedente y con el soporte del filtro ya frío, gire el soporte del filtro en el sentido contrario al de las agujas del reloj y retírelo.
9. Voltee la traba del filtro, y luego ejerza presión sobre la misma con el dedo para dejar el filtro firme. Incline el soporte del filtro y vuelque el contenido en la basura. Lave el soporte del filtro con agua fresca y limpia y vuelva a colocarlo en su lugar.

Aclaración: vuelva a colocar la traba del filtro en su posición original antes de volver a colocar el soporte del filtro.

Preparación del cappuccino

1. En primer lugar prepare el café espresso en una taza medianamente grande siguiendo los pasos 1-6 mencionados anteriormente. Asegúrese que la perilla del vapor esté apagada y lleve la perilla de la potencia a la posición ¨VAPOR¨. Luego aguarde aproximadamente 3 minutos hasta que la cafeteria produzca suficiente vapor como para espumar leche. Antes de producir el vapor, llene una taza (preferentemente una taza recta) con aproximadamente 150 gramos de leche (entera ó descremada) para cada capucchino que desee preparar. Colóquelo del lado derecho de la cafeteria. Levante la taza a fin de asegurarse de que la boquilla de vapor esté sumergida en la leche. Luego gire la perilla de vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj lentamente una vez que la leche se empieza a espumar. Cuando el nivel de leche espumada sea aproximadamente 1,5 veces el volumen de la elche inicial, apague la perilla del vapor.

Aclaración 1: Al seleccionar el tamaño de la taza, recomendamos que el diámetro no sea inferior a 7 cm,. Por otro lado debe tener en cunta que la voluman de la leche aumenta 1,5 veces. Asegúrese de que la altura de la taza sea la suficiente.

Aclaración 2: Para obtener un mejor resultado mueva constantemente la taza hacia arriba y hacia abajo. .

2. Mezcle el café espresso con la leche espumada y revuélvalo con una cuchara. Agréguele chocolate en polvo.
3. Con una mano sostenga la cafetera y con la otra sujete la boquilla del vapor. Retire la boquilla y luego de limpiarla, vuelva a colocarla en su ubicación.

Precaución: Manipule la boquilla con cuidado ya que la temperatura de la misma es muy alta luego de espumar la leche. Aguarde hasta que se enfrie.

Aclaración: para preparar más de un capuchino, primero prepare todos los cafés y luego prepare la leche para todos.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO:

1. Siempre desconecte el artefacto de la toma de la pared y permita que el artefacto se enfríe antes de proceder a limpiarlo.
2. Limpie la cubierta con un trapito ó esponja suave. Lave el tanque, la bandeja de goteo, y el estante removible con frecuencia. Luego séquelos.

Aclaración: Nunca utilice productos abrasivos ni con alcohol. Nunca sumerja el cuerpo de la cafetera en ningún tipo de líquido.

3. Desencastre el soporte del filtro. Para hacerlo, gírelo en el sentido de las agujas del reloj. Luego deshágase de los residuos de café que tiene en su interior. Lávelo y enjuáguelo.
4. Nunca lave los accesorios en el lavavajillas. Siempre lávelos a mano y séquelos con cuidado.

LIMPIEZA DE LOS DEPOSITOS DE MINERAL (sólo para la preparación de café de filtro)

Aclaración: En este párrafo cuando se haga referencia a la ¨perilla¨ se estará hablando del interruptor para el café de filtro.

1. Llene el tanque al nivel máximo con agua y el producto quita sarro (aproximadamente 1.25L. La proporción de agua y producto es de 4:1, para más detalles lea el manual del producto. Recomendamos que utilice solamente quita sarro de uso domestico. También puede utilizar ácido cítrico en lugar de quita sarro (por cada 100 partes de agua, 3 partes de ácido cítrico)
2. Coloque la jarra para el goteo sobre la bandeja para mantener el café caliente. Asegúrese de que el centro de la jarra quede alineada con el centro del embudo.
3. Lleve la perilla a la posición ¨I¨. La luz indicadora se iluminará. Luego de un momento, el agua caerá de manera automática.
4. Luego de que la jarra tenga acumulada la cantidad de agua correspondiente a una taza, lleve la perilla a la posición ¨O¨ para apagar la cafetera.

5. Deje que la solución trabaje por 15 minutos y repita los pasos 3-5 nuevamente.
6. Encienda la cafetera y lleve la perilla a la posición ¨I¨ y deje que corra el agua hasta que se vacíe el tanque.
7. Para enjuagar el artefacto repita el procedimiento 3 veces solo con agua.

LIMPIEZA DE LOS DEPOSITOS DE MINERAL (sólo para la preparación de café espresso)

Aclaración: En este párrafo cuando se haga referencia a la ¨perilla¨ se estará hablando del interruptor para el café espresso.

1. A fin de asegurarse de que su cafetera funciona de manera adecuada y que las tuberías internas no presentan obstrucciones, recomendamos retirar el sarro acumulado cada 2 o 3 meses.
2. Llene el tanque al nivel máximo con agua y el producto quita sarro (aproximadamente 1.25L. La proporción de agua y producto es de 4:1, para más detalles lea el manual del producto. Recomendamos que utilice solamente quita sarro de uso domestico. También puede utilizar ácido cítrico en lugar de quita sarro (por cada 100 partes de agua, 3 partes de ácido cítrico). Coloque la solución en el tanque de agua y permita que actúe por 15 minutos.
3. Siga los pasos como para preparar café espresso pero sin café en el filtro.
4. Lleve la perilla de potencia a la posición ¨FUERTE¨ ó ¨LIVIANO¨. Luego encienda la cafetera y lleve la perilla a la posición ¨I¨. Luego de aproximadamente 3 minutos, saldrá agua. Luego de obtener 2 tazas de agua caliente, lleve la perilla a la posición ¨O¨.
5. Lleve la perilla de potencia a la posición ¨VAPOR¨ y lleve la perilla a la posicón ¨I¨. Deje que salga vapor por 2 minutos y apague la cafetera.
6. Vuelva a encender el artefacto y repita los pasos 3-5 al menos 3 veces.
7. Luego gire la perilla de potencia a la posición ¨FUERTE¨ ó ¨LIVIANO¨. Deje que la cafetera funcione hasta que no haya más líquido.
8. Lleve a cabo el procedimiento para preparar café (sin café) con agua de la canilla al máximo nivel del tanque. Repita el procedimiento al menos 3 veces. Finalmente lleve la perilla a la posición ¨I¨ y deje que la cafetera funcione hasta que no haya más líquido.
9. Para enjuagar el artefacto repita el procedimiento 3 veces solo con agua.

SOLUCIÓN A POSIBLES PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
La cafetera gotea o caen gotas de la tapa de la jarra	No colocó la jarra en el lugar indicado.	Verifique que el centro de la jarra coincida con el orificio de goteo de la canasta removible para la preparación de café
El café expreso sale muy lento	Ajustó demasiado el embudo metálico	Aflojelo levemente
	El café está molido muy fino	Utilice café molido más grueso
	El filtro está sucio	límpielo
	La malla metálica se encuentra obstruida	Una vez que la cafetera esté fría, limpie la tubería de agua con una esponja húmeda.
El café cae de manera muy lenta o desborda del borde de la canasta removible	El café es muy fino	Utilice café molido más grueso
	El filtro de nylon está muy sucio	Lave el filtro con agua limpia
Hay residuos de café en la jarra	El filtro está obstruido	Limpie el filtro
	El café es muy fino	Utilice café molido más grueso
El café expreso sale sin espuma.	El café lleva mucho tiempo en el filtro	Utilice cafe nuevo
	El cafe estaa molido muy grueso y no sirve para preparar cafe expreso	Utilice café molido más fino
	No giró del todo el embudo metálico	Gire el embudo metálico hasta que quede firme.
	Colocó poco café en el filtro	Utilice más café.
Gotea agua de la base de la cafetera	Hay una pérdida de agua en la cafetera	No utilice la cafetera nuevamente. Antes de hacerlo contáctese con un centro de reparaciones autorizado.
Escucha ruidos raros provenientes del filtro	Estos ruidos son causados por la traba de seguridad y son normales	
El café express sale con olor a quemado	Preparó el expreso con agua caliente	Utilice agua fría para preparar el café
	Recién terminó de utilizar la funcion de vapor	Permita que la cafetera se enfríe
Gotea agua por el costado del filtro.	El filtro no está bien colocado	Coloque el filtro de la manera apropiada y gírelo hasta que quede firme
	Hay polvo de café en el borde del filtro	retirelo
El café expreso tiene gusto a vinagre.	No ha limpiado bien la cafetera luego de quitarle el sarro	Limpie la cafetera de la manera especificada en la sección “antes de utilizar la cafetera por primera vez”.
		Asegúrese de haber utilizado vinagre blanco.
La cafetera no funciona más	La cafetera calienta de manera anormal, lo que causa que se active de manera automática el sistema interno de protección.	Luego de 30 minutos la cafetera deberia estar lista para volver a funcionar. Si esto no sucede, contactes e con un centro de reparaciones autorizado.

	Falta agua	Coloque la cantidad de agua necesaria
No se puede utilizar la boquilla de vapor para obtener espuma	La boquilla de vapor está obstruida	Utilice una aguja de coser para desobstruir la boquilla
	La leche está muy caliente	Utilice leche fria
	El recipiente es muy grande o la forma del recipiente no es la adecuada	Utilice un recipiente más pequeño.
	Utilizó leche descremada	Utilice leche entera o semi descremada
Caen gotas de la boquilla de vapor cuando la cafetera calienta café o cuando se utiliza la funcion de vapor.	El tiempo de calentamiento ha transcurrido	Verifique si el indicador verde en el panel de control se ha apagado

Cafetera BREAK-FAST

CERTIFICADO de GARANTIA

IMPORTA Y COMERCIALIZA **HYDRAL SRL**

TALÓN PARA EL USUARIO

CERTIFICADO DE GARANTIA

El producto amparado por esta garantía ha sido fabricado de acuerdo a las más altas normas de calidad. De todos modos en caso de defecto fehacientemente comprobado de alguna parte o mecanismo, la reparación se efectuara sin cargo según las condiciones del presente certificado de garantía y siempre que el mismo sea acompañado de la factura de compra del comercializador / importador indicado precedentemente.

Esta garantía ampara al primer comprador del producto por el lapso de 12 (doce) meses a contar de su fecha de compra, lo que así deberá demostrarse mediante la presentación de la factura de venta del lugar donde se adquirió.

Esta garantía ampara al primer comprador del producto por el lapso de 12(doce) meses a contar de su fecha de compra, lo que así deberá demostrarse mediante la presentación de la factura de venta del lugar donde se adquirió.

Esta garantía se otorga desde la fecha de compra conforme ley 24240, Ley 24999 y resolución 495/88.

El tiempo que el aparato esté en el servicio técnico se prolongará del período de garantía, así como en caso de sustitución del aparato la garantía se iniciara a partir de la entrega del nuevo aparato.

Para reparaciones y/o compra de repuestos y/o accesorios consulte nuestra pagina Web, ó deberá dirigirse personal o telefónicamente al Servicio Técnico donde se le indicará los datos del servicio técnico, mas próximo a su domicilio.

En caso de falla, se asegura al comprador la reparación y/o reposición de partes para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 (treinta) días. No obstante se deja aclarado que el plazo usual no supera los 30 treinta días.

Esta Garantía no ampara (por lo que será con cargo para el usuario) daños en cables de conexión, manchas, daños en el acabado, Instalación, desinstalación, armado o desarmado del producto, limpieza, así como tampoco reparaciones necesarias por causa de accidentes, roturas, golpes, caídas, mal uso, instalación o armado incorrecto o inadecuado del producto, errores en el armado, o desgaste producido por uso inadecuado, excesivo, comercial y/o profesional del producto, daños producidos por oxidación, sulfatación, humedad, exposición a la lluvia y/o al agua o a fuentes de calor excesivo, uso de abrasivos, corrosión, daños a causa de inundaciones, entrada de agua y/o arena, o por defectos causados debido a la adaptación de piezas y/o accesorios que no pertenezcan al producto, daños ocasionados por uso comercial o profesional del producto, así como de cualquier otra causa derivada de la no-observancia de normas establecidas en el manual de instrucciones que acompaña este producto.

Esta garantía no ampara daños producidos como consecuencia de actos de la naturaleza, así como daños causados por rayos o cambios bruscos de tensión eléctrica, uso del aparato con tensiones distintas de 220 Votls de C.A.

El responsable de la garantía no asume responsabilidad alguna por los daños personales, a la salud de las personas, o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento o el incumplimiento de las instrucciones y recomendaciones descriptas en el manual de instrucciones y/o en el presente certificado de garantía.

Esta garantía no tendrá validez en caso que el producto sea desarmado o reparado por personas ajenas al servicio técnico.

Tenga presente que, vencido el plazo de esta garantía, se respaldará el buen funcionamiento de esta unidad a través de nuestra Red de Servicio Técnico.

SERVICIO TECNICO CENTRAL:

J&S ELECTRONIC SRL.

Av. cnel. I. Warnes 213, C.A.B.A, Argentina C1425BRW +54 11 48557400 / +54 11 48554747

jys-cac@jyselectronics.com.ar www.jyselectronics.com.ar

Marca BREAK-FAST Modelo: BF-CM1800	Fecha de Compra / / (Sello comercio)

DATOS DEL PRODUCTO:

Marca BREAK-FAST Modelo: BF-CM1800	Fecha de Compra / / (Sello comercio)

DATOS DEL COMPRADOR	DATOS DEL VENDEDOR
Nombre y Apellido……	Nombre Comercio……
E-Mail ……	Domicilio……
Domicilio/ Localidad ……	Localidad / Sucursal……
Teléfono ……..	**Fecha de Compra…….**